

MARIA GRAZIA

原产地标志为IGT,用Sangiovese葡萄
酿造的桃红葡萄酒



MARIA GRAZIA

原产地标志为IGT，用Sangiovese葡萄酿造的桃红葡萄酒

这款葡萄酒是献给Corbara古堡酒庄现任所有者的母亲Maria Grazia Tambroni。她于1997年与丈夫Livio Patrizi一起购买了庄园，开启了今日成为现实梦想。用于酿造这款葡萄酒的葡萄是100% Sangiovese，生长在庄园最珍贵的红葡萄园。葡萄的采摘发生在9月中旬，精心挑选最好的葡萄串，以确保有限的高品质产量。

葡萄园名称

Ponticello（较低区域）

土壤类型

这片葡萄园是庄园最低处之一，位于海拔110米，靠近河流。土壤特点是含有冲积沉积物和卵石，并朝南/西南。

葡萄品种

100% Sangiovese

酿造、陈酿、瓶陈

这款桃红葡萄酒是2019年首次生产的，是我们葡萄酒系列的新成员。葡萄酒首先被放入不锈钢罐中，酒精发酵大约需要1个月，控制在14度至15度的温度。酿造完成后，葡萄酒将在细酒糟上保留超过2个月，以发展其香气。再经过2个月的瓶陈，完成整个过程。

感官评价

这款葡萄酒散发出甜美的紫铜性芳香，然后以清新的柚子味和粉笔般的咸味惊艳味蕾，带来极具魅力的味觉体验。

搭配美食

这款葡萄酒非常适合搭配开胃酒（尤其是鲜奶酪，还可搭配鱼类或蔬菜菜肴。它也是咸味馅饼和馅饼披萨的绝佳搭配。



CAMPAIGN FINANCED ACCORDING
TO EU REGULATION N. 1308/13


CASTELLO DI
CORBARA